



## SCHLOSS AUDEL

### Seminarvilla Camena "Two in One" Seminarhaus & Seminarraum

#### INKLUSIVE

1 Flipchart  
1 Pinnwand  
1 Leinwand  
Wireless LAN  
Internetanschluss  
Papierblöcke  
Stifte

#### ZUSATZBUCHUNG

Moderatorenkoffer  
Großbildschirm  
Büroservice  
Videokamera  
Mikrofonanlage  
Lautsprecher  
Fernseher  
Sound-Anlage  
Bühne  
Rednerpult  
Podium  
Drucker  
DVD-Player  
Videokonferenz  
Teambuilding

#### AUF EINEN BLICK

90m<sup>2</sup> Tagungsraum  
230m<sup>2</sup> Wohnfläche  
5 Gästezimmer  
2 Duschbäder und 3 WCs  
WLAN Zugang, Satelliten TV  
und DVD-Player  
offener Kamin im Haus

Entfernungen-  
zum Flughafen 15 km  
zum S-Bahnhof 3 km | ICE  
Bahnhof 16 km  
zur Autobahn A3 / A4 je 8 km  
zur Köln Messe 25 km  
City -Bonn 26 km | -Köln 28  
km  
Natur | Wald | Teich | Fluss  
0 km  
Golf 18 | 9 Loch 0 km  
Anzahl Parkplätze 180  
Parkgebühren 0,00 €



## SCHLOSS AUDEL

### KULINARISCHE DETAILS

#### Tageskulinarik "Smart 50,00 €" p.P.:

- von 8:00 bis 10:00 Uhr

In unserem Bistro mit Sonnenterrasse servieren wir das [Genuss-Frühstück](#) vom Buffet

- Die Tagesgetränke zur Selbstbedienung in der Hausküche:  
Kaffee & Tee, Gerolsteiner Medium, Bio Apfel- & Orangensaft

- von 12:00 bis 14:00 in unserem Bistro

Mittagslunch | Buffet | Imbiss | Wasser & Saft, KaffeespezialitätenUhr

#### UPGRADE AM ABEND

Anstatt des 3-Gang Dinnermenü zu 33,00€ im Schloss bieten wir eine rustikale Brotzeit im Bistro zu 22,00€ an.

- Ein Upgrade für Speisenwünsche und die Berücksichtigung von veganen Gästen ist für uns selbstverständlich.
- Alle Preise verstehen sich pro Teilnehmer / pro Tag inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## SCHLOSS AUDEL

### BEISPIEL | DAS MITTAGSMENÜ

#### Suppe

- Tomatencrèmesüppchen mit Pesto Verde
- Klare Hühnersuppe mit Gemüseperlen und Glasnudeln
- Thaisoup mit Koriander
- Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen

#### Hauptgänge

- Schweinefilet "Züricher Art" mit Brokkoli und Kartoffelrösti
- Loins vom Kabeljau mit Blattspinat und Tagliatellen
- Lachsfilet mit Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen
- Minutengulasch von der Rinderhüfte mit Buttermöhren und Spätzlen
- Poulardenbrustfilet in rotem Thaicurry mit Basmatireis

#### Dessert

- Frischer Fruchtsalat mit Sorbetto
- Crème Brûlée mit Ragout von der Zwergorange
- Panna Cotta mit Punschfrüchten
- Frischer Obstsalat mit Eis
- Vanille Creme Brûlée gratiniert mit Kumquat

**2 Gänge sind in der Seminarpauschale "SMART 50,00 €"inklusive,  
als 3-Gang Menü berechnen wir 4,50€ zzgl.**



## SCHLOSS AUDEL

### BEISPIEL | DINNER AM ABEND

#### Vorspeisen

- Lachstartar mit Limetten Crème fraîche, Reibeküchlein & Salatsträußchen
- Gemischte Wildkräutersalate mit Chevre de St. Maure
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucolastroh in Vinaigrette mariniert
- Vitello Tonnato, saftiger Kalbsbraten in Thunfischcreme mariniert

#### Suppen

- Cappuccino von Erdäpfeln mit Karottenchips
- Karotten- Orangensüppchen
- Cocos-Curry Süppchen
- Steinpilzessenz mit Ravioli

#### Vegetarisches & Leichtes

- Steinpilz Tortellonis mit Pinienkernen und Salbei
- Gefüllte Gemüsecrêpe mit Basmatireis und Schnittlauchsauce
- Tomatisiertes Risotto mit gebratenen Austernpilzen und grünem Spargel
- Wildkräutersalate mit feiner Gemüseantipasti und variablen Toppings

Bunte Wildkräutersalate nett angemacht mit Wahl-Toppings...  
Marinierte Mozzarellakugeln, „Tonno“ Thunfisch und Zwiebeln  
Gebratene Streifen vom Curryhähnchen, Streifen vom Rauchlachs

#### Die Hauptgänge

- Mediterrane Maispouardenbrust mit geschmolzener Paprika und Gnocchis
- Eifeler Landschinken mit Champignon-Lauchgemüse & Rosmarinbratlingen
- Filetspitzen vom Naturrind mit Pfifferlingsrahm, Bohnengemüse & Wedges
- Buntbarsch unter der Kartoffelkruste mit Blattspinat und Safranreis
- Zanderfilet mit Dijonsenf Sauce, Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

#### Zum süßen Abschluss

- Pfirsich-Frischkäse-Törtchen mit Himbeerbalsamico
- Choc ´ Truff fein garniert
- Orangen Joghurtmousse mit einem Erdbeer-Minz-Salat
- Trilogie ~ kleines Desserttörtchen mit Früchten und Himbeersugo

**Das 3-Gänge Dinner ab 33,00 € bis 39,00 €**

**Noch hungrig ? Wir bieten Ihnen ein hochwertiges Dinnermenü passend zu Ihrem Budget an. Bitte geben Sie uns einen Hinweis.**